

LE BELLE NOTIZIE

Il prosciutto amatriciano come San Daniele e Parma

di ALESSANDRA
PASQUALOTTO

PREGIATO, ghiotto e con l'etichetta come san Daniele e Parma. Il progetto è quello del «Prosciutto Amatriciano Dop» voluto in maniera forte da Gianfranco Castelli titolare del salumificio Sa.No. di Accumoli e coordinato dalla Gelati, società di consulenza leader nella certificazione di qualità e di prodotto per il settore alimentare. «Il progetto per l'ottenimento della Denominazione Origine Protetta del prosciutto amatriciano — ha spiegato il presidente Massimo Gelati che appartiene alla società che vanta la consulenza per la prima certificazione italiana di prodotto nel comparto salumi — rappresenta il massimo riconoscimento per i prodotti tipici in cui il legame col territorio è fortissimo.

Il Dop indica che sia le materie prime che la produzione e la macellazione del prodotto provengono dal territorio.

Il prosciutto in questione deve rispondere quindi ad alcune caratteristiche tecniche precise e da animali allevati e macellati nella stessa zona. L'amatriciano si candida dunque tra i migliori sei prosciutti d'Italia a Denominazione di Origine Protetta accanto al Parma, al san Daniele, Modena, Veneto-Berico-Uganeo, Carpegna e Toscano. Il disciplinare che avvierà l'iter per l'acquisizione del Dop è esteso, oltre ad Amatrice, ai comuni di Accumoli, Cittareale, Posta, Leonessa, Borbona, Antrodoto, Borgovelino, Micigliano, cantalice, Poggio Bustone, Rivodutri, Morro, Labro, Greccio, Confini, Cottanello, Contigliano, Rieti, Cittaducale, Castel



Il prosciutto
dop Castelli

sant'Angelo, Petrella Salto, Fiamignano, Pescorocchiano e Borgorose.

«Un chiodo fisso — ha detto Gianfranco Castelli — e per

questo sto impegnando direttamente le mie risorse perché sono sicuro che questo porterà benefici e vantaggi all'intero territorio provinciale».